Frische Tortellini mit Mungobohnen-Keimlingen in Soja-Sauce

Ebenfalls ein einfaches Pasta-Gericht.

Aber sehr schmackhaft aufgrund der in Fett angebratenen Keimlingen.

Gewürzt mit dunkler Soja-Sauce.

Und die Sauce mit einigen Löffeln Kochwasser der Pasta verlängert.

[amd-zlrecipe-recipe:972]

Kochbuch „Pasta und Pesto“ als eBook erschienen

Mein neues Kochbuch

Ich freue mich, mitteilen zu können, dass mein Kochbuch „Pasta und Pesto“ nun als eBook erschienen ist.

Die Besucher und Leser meines Foodblogs verlassen sich auf mich, wenn ich ein neues Kochbuch ankündige. Ich bin bemüht, dieses Kochbuch dann auch zeitnah erscheinen zu lassen. Aus diesem Grund habe ich nun etwas Zeit investiert, um das Kochbuch fertig zu stellen. Und kann es nun freudig präsentieren.

Dies ist nun mittlerweile mein fünftes Kochbuch, das ich veröffentliche.

Das eBook erscheint im ePub- und Kindle-Format. Da mittlerweile die Anzahl der Besucher auf meinem Foodblog, die dafür ein Smartphone verwenden, etwa 2/3 aller Besucher ausmacht, sehe ich in Zukunft davon ab, die eBooks auch im iBook- und PDF-Format zu veröffentlichen. Sie werden nicht nachgefragt und nicht gekauft. Auf mobilen Geräten sind das ePub- und Kindle-Format gefragt, die sich an die Gegebenheiten der mobilen Geräte anpassen. Diese reagieren responsive mit einem eBook und passen z.B. beim Vergrößern der Darstellung eines eBooks auch die Schriftgröße und den Umbruch entsprechend an.

Das Kochbuch enthält 32 Rezepte zu Pasta und Pesto und 5

zusätzliche Rezepte zu Pesto, da man diese auch zum Brotaufstrich oder zum Aufbewahren und Konservieren in Kühl- und Gefrierschrank zubereiten kann. Es enthält etwa 40 Farbfotos. Alle Rezepte zu Pasta und Pesto sind für zwei Personen. Die zusätzlichen Rezepte zu Pesto sind von der Menge her jeweils etwa für 400 ml des jeweiligen Pestos zum Konservieren und Aufbewahren.

Das eBook mit der ISBN 978-3-941695-88-7 als ePub und ISBN 978-3-941695-89-4 als Kindle ist zu einem Preis von 9,99 € im Buchhandel und bei Online-Buchshops erhältlich. Zusätzlich kann man es in meinem kleinen Online-Buchshop Buch-Schmiede kaufen.

Frische Tortellini mit Olivenöl und Parmigiano Reggiano

Ein schnell zuzubereitendes Gericht. Drei Zutaten. Kein weiterer Kommentar.

Einfach Pasta garen, in zwei tiefe Pasta-Teller verteilen, Olivenöl darüber geben und frisch gemahlenen Parmigiano Reggiano darüber geben.

Fertig.

[amd-zlrecipe-recipe:970]

Strafanzeige

Ich habe Strafanzeige bei der örtlichen Polizei-Dienststelle als Oper einer Straftat im Internet gestellt. Wegen Morddrohungen und unflätigen, rassistischen Beleidigungen. Hasskriminalität.

Hört auf mit diesen Hass-Kommentaren!

Anruf auf Antwortbeantworter
Anonyme Drohung eines militanten Tierschützers

Jetzt herunterladen!150 Downloads

Bananen-Tarte

Es häuften sich bei mir die Bananen in meinem Obstkorb auf dem Küchentisch und sie wurden langsam braun.

Also mussten sie unbedingt verwertet werden.

Ich entschied mich für eine schnelle Bananen-Tarte.

Mürbeteig. Füllmasse aus Eiern und Sahne. Und dazu die geputzen und kleingeschnittenen Bananen.

Fertig ist eine leckere Tarte, die sogar noch bis zum Wochenende reicht.

[amd-zlrecipe-recipe:971]

Girasoli mit Schwarze-Wurzel-Pesto

Das Pesto für dieses Pasta-Gericht besteht zum größten Teil aus gegarten und pürierten schwarzen Wurzeln. Und nein, dies sind keine Schwarzwurzeln, also die Arme-Leute-Variante zu Spargel. Es sind schwarze Wurzeln, also schwarze Karotten, da ja Wurzel der norddeutsche Begriff für Karotten ist.

Wenn man sie schält, haben sie eine tieflila oder fast schwarze Farbe.

Ich gebe in das Pesto noch Schalotten und Knoblauch. Und Olivenöl und Parmigiano Reggiano.

Als Pasta habe ich frische Pasta vom Discounter gewählt. Und zwar gefüllte Pasta, Girasoli mit gegrilltem Gemüse.

[amd-zlrecipe-recipe:969]

Bananen-Milchreis mit Honig

Ein Dessert, das ich dann einfach kurzerhand zu einer vollwertigen Mahlzeit umgeändert habe.

Ich koche Milchreis in Milch gar.

Dann kommt Honig hinzu.

Und mit der Gabel kleingedrückte Bananen.

Fertig ist das Gericht.

Wer möchte, gibt den Milchreis einfach in 2–3 Schalen und stellt sie in den Kühlschrank. Er hat auf diese Weise nach einigen Stunden nach dem Abkühlen ein leckeres Dessert.

[amd-zlrecipe-recipe:968]

Chinakohl-Lasagne

Eine Variation einer Lasagne.

Anstelle von Lasagne-Nudel-Platten verwende ich große Chinakohl-Blätter.

Ansonsten sind die restlichen Zutaten die gleichen wie bei einer originalen Lasagne.

Eine frisch zubereitete Hackfleisch-Sauce aus Hackfleisch, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch.

Dann eine frisch zubereitete Béchamel-Sauce.

Und schließlich fein geriebener Hartkäse.

[amd-zlrecipe-recipe:967]

Kirsch-Tomaten mit Calabresi

Ein schlichtes Rezept.

Tomaten, Knoblauch und Olivenöl.

Dazu ein wenig Pasta.

[amd-zlrecipe-recipe:966]

Kürbis-Milchreis mit Honig

So, jetzt gab es erst das würzige und salzige Kürbis-Risotto, das sehr gemundet hat.

Und jetzt könnte man sagen, gibt es einfach die süße Variante als Desert.

Und zwar Milchreis, in Milch gegart. Dazu fein geraspelter Hokkaido-Kürbis, den ich einige Minuten vor Ende der Garzeit des Milchreis in diesen dazugebe und noch kurz mitgare.

Dann gebe ich noch etwas Speisestärke in die Milch, koche die Milch noch kurz weiter und lasse die Stärke etwas abbinden.

Das Ganze kommt in zwei Schalen und in den Kühlschrank, um zu erkalten und etwas abzuhärten.

Serviert wird das Dessert mit viel Honig. Denn ich gebe keinen Zucker zum Milchreis, um diesen schon beim Garen zu süßen.

Und fertig ist ein leckeres Dessert mit Kürbis, Milchreis und Honig.

[amd-zlrecipe-recipe:963]

Chicorée-Rouladen

Ich wollte es mir einfach machen, das gebe ich gerne zu, und beim Discounter fertige Rouladen kaufen. Das tat ich auch. Nur musste ich zuhause feststellen, dass die Packung mit den Rinder-Rouladen keine fertig hergestellten Rouladen enthielt, sondern nur das dünne Rouladenfleisch zum Zubereiten von Rouladen.

Da muss ich doch meinen Discounter völlig unterstützen und sagen, ja, das ist richtig so. Keine fertig hergestellten Rouladen anbieten. Sondern eben nur das Rouladenfleisch im Kühlregal. Und zuhause muss man mit Senf, Speck, Gewürzgurke usw. seine eigenen, frisch zubereiteten Rouladen herstellen. Prima. Weiter so!

Da ich aber nun, da ich nur das Rouladenfleisch hatte, die restlichen Zutaten nicht vorrätig hatte, habe ich kurz umdisponiert und die Beilage für die Füllung verwendet.

Eigentlich wollte ich die Chicorée neben den Rouladen in der Pfanne mit Deckel dünsten und durchgaren. Nun nehme ich sie eben einfach als Füllung und wickle sie in das gewürzte Rouladenfleisch.

Es ergibt sich eine interessante Variante einer Roulade, die auch gut schmeckt.

Das Rotwein-Sößchen, in dem ich die Rouladen gare, binde ich noch mit etwas Mehl ab, damit die Sauce sämiger wird.

[amd-zlrecipe-recipe:962]

Mini-Pak-Choi in Soja-Sauce mit Spiralnudeln

Ein Gericht für Puristen. Nur drei Zutaten, sieht man von den üblichen Hilfsmitteln wie Butter ab.

Und noch dazu in 10 Minuten fertig zubereitet.

Und sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:965]

Papaya-Tarte

Zum heutigen Sonntag eine leckere, fruchtige Tarte. Nach dem Grundrezept.

Als Beigabe für die Füllmasse dieses Mal eine Papaya.

[amd-zlrecipe-recipe:964]

Kürbis-Risotto

Ein schmackhaftes Risotto, das auf dem Grundrezept für Risotto basiert.

Ich gare den Reis in Gemüsefond. Und gebe erst kurz vor Ende der Garzeit feingeraspelten Hokkaido-Kürbis hinzu.

Der Kürbis gart im Risotto. Er darf auch gerne verkochen, er gibt dem Risotto auf alle Fälle Geschmack und eine schöne gelbe Farbe.

Ein gutes Risotto braucht 20 Minuten Kochzeit unter ständigem Rühren.

[amd-zlrecipe-recipe:961]

Puten-Geschnetzeltes in Orangen-Sauce mit Kartoffelbrei

Für das Geschnetzelte verwende ich ein Stück einer Putenoberkeule und schneide diese in kleine Stücke.

Die Sauce bereite ich mit Orangensaft und etwas Weißwein zu.

Als Gewürze gebe ich im Ganzen Sternanis und Piment hinein. Und würze noch mit Salz, Pfeffer und Zucker.

Als Beilage gibt es einfachen Kartoffelbrei, den ich aus frisch gegarten Kartoffeln zubereite. Als Besonderheit würze ich diesen mit Chili-Salz, so dass man auch noch eine schöne Schärfe im Kartoffelbrei hat.

[amd-zlrecipe-recipe:960]

Putenoberkeule in Orangen-Sauce mit Penne Rigate

Eine Putenoberkeule. Mit Pasta als Beilage.

Dieses Mal gegart in einer Orangen-Sauce. Verfeinert mit einem Schuss Weißwein.

Ich würze die Orangen-Sauce mit Steranis, Piment und Zimt. Und zusätzlich mit Salz, Pfeffer und Zucker.

Eine Abwechslung zu den üblichen dunklen Braten-Saucen oder reinen Wein-Saucen.

Die Orangen-Sauce hat nach dem Garen der Putenoberkeule einen angenehmen, leicht fruchtigen Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:959]